

## Pizzaovn Metos Mora P63

Ovnene i Metos Mora P6-serien gir svært stor kapasitet når du lager 35 cm pizza. Ovn er tilgjengelig med 3 kammer. Kapasitet 6 x 35 cm diameter pizzaer per gang/ 80 pizzaer per time/kammer.

Metos Mora pizzaovner leveres komplette. Prisen inkluderer en base med hjul og to uttrekkbare hyller. På øverste hylle er det plass til to GN 1/9 containere. Ovnen er utstyrt med en programmerbar uketimer som gjør at ovnen kan varmes opp på forhånd. Alle modellene har også panser, med 100 mm avtrekkslufttilkobling.

Ovnene har en patentert Turbo-funksjon som automatisk øker effekten dersom temperaturen i ovnskammeret synker på grunn av mye bruk. På skandinavisk vis har Mora Pizza-ovner dører som åpner oppover og et høyt ovnsrom. Ovnskammene har lett utskiftbare LED-lys. Øvre, nedre og fronttemperaturer kan justeres separat. Maks. temperatur 400°C.

- tre kamre
- 80 pizzaer per time/kammer
- kammerstørrelse 1065x740 mm / innvendig steinstørrelse (3 stk) 353x740 mm, keramiske baksteiner
- stativ med hjul og 2 hyller
- programmerbar uketimer
- Turbostart/system
- med hette
- maksimal temperatur 400°C
- digital termostat
- ventilasjonsbehov: 100mm diam /80m3/time
- rustfritt stål foran, bak og sider galvanisert, tykt aluminisert ovnskammer



## Pizzaovn Metos Mora P63

Produktkapacitet	18x35cm pizzor
Bredde mm	1475
Dyp mm	920
Høyde mm	1870
Pakkevolum inkl. emballasje	3,255
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	3,255 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	155
Bredde på forpakning	105
Høyde på forpakning	200
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	155x105x200 cm
Netto vekt	480
Net weight with unit	480 kg
Bruttovekt	520
Vekt inkl. emballasje	520 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	34,2
Sikringsstørrelse A	53
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	400
Timer	Ja